



HOME PAGE IL VECCHIO MACELLO

- La storia
- I cuochi

CAFFE' LATTERIA

- Presentazione

DOVE SIAMO

CONTATTI

PHOTO GALLERY

Il Vino provoca un tono **EMOTIVO** a chi lo intende assaggiare, prima ancora dell'assaggio;
 il Vino presenta un **TONO** cromatico sulla tavola;
 il Vino **COMPLETA** il pasto;
 il Vino **AUMENTA** la dignità della tavola;
 il Vino **CONSENTE** una personalizzazione della scelta;
 il Vino in tavola **PRESENTA** caratteri di dovizia, fantasia, festa;
 il Vino **CONSENTE** di proseguire le abitudini della famiglia;
 il Vino è **PRODOTTO DALLA NATURA**.



IL VINO



L'**Hostaria del Vecchio Macello** inizia con entusiasmo la sua attività nel settembre 2004. Grazie alla volontà e alla passione dei due cuochi-fondatori Furolo Antonio ed Hassan Guerainat, e alla collaborazione di Faisa Furolo, diventa negli anni punto di ritrovo per la degustazione di prodotti eno-gastronomici di elevata qualità.

Il singolare nome "del Vecchio Macello" deriva dall'originaria funzione dell'edificio che costituiva negli anni passati il mattatoio di S. Maurizio, dove si macellavano bovini selezionati di razza piemontese, da qui la scelta da parte dei gestori dell'Hostaria di proseguire un percorso di alta qualità: una cucina "sincera".